



## 材料 2人分

ご飯	220g
水	400cc
だし汁 (水 + シマヤだしの素小さじ1/2)	150cc
こいくちしょうゆ	小さじ4
みりん	大さじ1/2
片栗粉	小さじ2
水	大さじ1
おろししょうが	適量

調理時間 20分

## 作り方

- 鍋にご飯と水を入れて火にかけます。沸騰したら火を弱めて8~10分ほど煮ます。
- 別の小さめの鍋に水とシマヤだしの素・調味料を入れて火にかけます。沸騰したら火を弱めて水溶き片栗粉を入れて混ぜます。  
とろみがついたら火を止めます。
- 器にお粥を盛り、くずあんをかけます。おろししょうがをのせていただきます。



## アドバイス

◎シンプルな白粥ですが、くずあんをかけると「よそいき」になり、いつもと違った味が楽しめます。